



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЧНИЙ СЕМІНАР»

Компонента освітньої програми – *вибіркова* (4 кредити)

Освітньо-професійна програма	ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Мова навчання	українська
Профайл викладача	Кобаса Ігор Михайлович, професор, професор кафедри хімії та експертизи харчової продукції https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/kobasa-ihor-mykhailovych/
Контактний тел.	+380664168700
E-mail:	I.Kobasa@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=4772
Консультації	очні й онлайн-консультації за попередньою домовленістю

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета навчальної дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти розуміння питань виробництва та переробки харчової продукції, необхідних для роботи в лабораторії; організації робочого процесу, починаючи від стадії теоретичної підготовки і закінчуючи аналізом одержаних даних; виконання техніко-економічних розрахунків, графічного оформлення результатів дослідження; ознайомлення з виробничо-господарською діяльністю підприємств харчової промисловості та набуття практичних навичок, необхідних для майбутньої виробничої чи наукової діяльності.

Дисципліна «Технологічний семінар» рекомендується здобувачам вищої освіти через її практичну спрямованість та професійну орієнтованість. Як об'єкти дослідження обираються виключно технологічні процеси харчової промисловості, хоча головна увага навчальної дисципліни зосереджена на технологічних розрахунках під час виконання проєктів харчових підприємств та вивченні спеціальних інженерних дисциплін. Здобувачі отримують практичні навички розрахунків технологічного проєктування нових та реконструкції діючих підприємств, технічного переоснащення підприємств харчової галузі. Це дає здобувачам можливість навчитися проводити розрахунок потреб у сировині та готовій продукції у виробничих цехах діючих підприємств; отримати навички технічного та технологічного характеру з питань визначення показників якості та безпечності харчової продукції.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1. ОФОРМЛЕННЯ ПОЯСНЮВАЛЬНОЇ ЗАПИСКИ ТА ПРОВЕДЕННЯ РОЗРАХУНКІВ	
Тема 1	Формування огляду обраної галузі харчової промисловості.
Тема 2	Вибір та опис технологічних схем. Характеристика сировини, основних і допоміжних матеріалів та готової продукції.
Тема 3	Види та проведення розрахунків у харчовій промисловості.
Тема 4	Розрахунки площ виробничих і складських приміщень та компонування обладнання.
МОДУЛЬ 2. СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Тема 5	Характеристика технологічного та допоміжного обладнання з врахуванням вимог щодо його безпеки для виготовлення продукту.
Тема 6	Системи управління якістю та безпекою харчових продуктів.
Тема 7	Схеми технологічної експертизи харчових продуктів.
Тема 8	Охорона довкілля та охорона праці на підприємствах харчової промисловості.

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Форми навчання: проблемні й оглядові лекції, лабораторні заняття, заняття із застосуванням комп'ютерної техніки, інтерактивні заняття з навчанням одних студентів іншими, інтегровані заняття, відео-лекції засобами Google Meet, заняття з використанням системи електронного навчання Moodle. Для викладання матеріалів з навчальної дисципліни «Технологічний семінар» використовуються наступні методи навчання: словесні (навчальна лекція), індуктивний, репродуктивний, проблемно-пошуковий, наочний.

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Поточний контроль: усний контроль (у ході опитування, бесіди); письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); комбінований контроль; презентація самостійної роботи; тестовий контроль; лабораторний контроль (захист лабораторних робіт). **Підсумковий контроль** – залік.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС).

Критерієм успішного оцінювання є досягнення здобувачем мінімальних порогових рівнів (балів) за кожним запланованим результатом навчання, зокрема сума балів за всі модулі має бути не меншою 50, тобто не меншою половини всіх можливих набраних балів. Оцінка знань здобувачів здійснюється за 100-бальною

системою, яка переводиться відповідно у національну шкалу («незадовільно», «задовільно», «добре», «відмінно») та шкалу ЄКТС (F, FX, E, D, C, B, A).

ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни регламентовано такими документами:

- ✓ «Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/jxdfs0zb/etychnyi-kodeks-chernivets-koho-natsionalnoho-universytetu.pdf>
- ✓ «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vyivlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu/>

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. <http://www.nbu.gov.ua/> Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського.
2. <https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=4772> дистанційне навчання дисципліни (платформа Moodle)

Детальна інформація щодо вивчення курсу висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни

(покликання на робочу програму навчальної дисципліни, що розміщена на сайті кафедри) <https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/navchalna/op/bakalavrska-op-yakist-ta-bezpeka-kharchovoi-produktsii-181-kharchovi-tehnolohii/>